

de plus en plus tard, suivant l'ordre de leur naissance. On voit des tiges commencer leur floraison au moment où d'autres ont déjà leurs fleurs fanées, soit en grande partie, soit en totalité; c'est ce qui fait que la floraison d'un même pied de *Ruscus* est d'une si longue durée, et qu'elle peut se prolonger et se prolonge en effet pendant tout l'automne et tout l'hiver. Les fleurs qu'on aperçoit en mars et avril sont les dernières fleurs des dernières tiges de l'année précédente. Toute floraison cesse alors, et les tiges de l'année précédente se dessèchent. La force vitale qui, pendant cette longue période, s'était employée presque tout entière au développement des fleurs et des fruits (car pendant ce temps-là le rhizome paraît stationnaire), la force vitale, dis-je, change de direction et se reporte sur le rhizome, qui recommence à croître comme au printemps précédent.

DE LA CULTURE DU CRESSON EN ARTOIS AU MOYEN AGE,

par **M. le baron de MÉLICOQ.**

(Raismes, 28 juillet 1858.)

Notre savant confrère M. Chatin, dans sa communication sur la culture du Cresson de fontaine, s'exprimait ainsi à la séance du 26 mars dernier (1) : « On a bien dit que le Cresson était très anciennement cultivé dans nos départements du Nord et du Pas-de-Calais, mais cette assertion n'a pas été prouvée. Nos savants confrères de ces départements et ceux des départements voisins pourraient éclaircir ce point de l'histoire du Cresson. »

Désirant répondre autant qu'il m'est possible à cet appel d'un de nos botanistes les plus distingués, j'ai l'honneur de transmettre à la Société les documents suivants, qui, selon moi, prouveraient que, dès le commencement du XIV^e siècle et plus tard, le Cresson était généralement cultivé dans la province d'Artois.

Ainsi, dans un obituaire de Notre-Dame de Lens, que je possède et qui remonte à l'année 1326, je lis : *Isabella Warinne XIII s. III^{or} tis* (à quatre termes), et *II cap* (chapons) *in Natali* (à Noël) *pro mansis suis in vico dez cressonnières*. Dans le même obituaire je lis : *Alissander li cressonniers*, de Eskercin, III s. (Esquerchin près Douai), ce qui prouverait que le Cresson était aussi cultivé auprès de cette dernière ville. — Puis, je trouve dans les archives de l'hôtel de ville de Lens : 1379, Pierre Cabot *sur toutes les cressonniers* (sic) *huict pains et deux cappons*.

D'un autre côté, les registres aux comptes de l'abbaye de Saint-Bertin, à Saint-Omer, nous apprennent que xxxii s. furent alloués (1505) pour le *carsson* (2) le jour du bon vendredi et le nuyt de Pasques et tout le qua-

(1) Voy. le Bulletin, t. V, p. 161.

(2) En 1502, on avait dépensé XIII l. en porrées, sallades et autres verdures

resme; et qu'il fallut, en 1592, cent quatre-vingts poignées de cresson payées xxxiii s. vi d., pour servir aux religieux es jours de dimenche gras, autrement dit des *grandz caresmeaulx*, vendredi saint et veille de Pâques.

En 1614, on mentionne quarante poingniées de *creson* pour prébende des relligieulx; et, en 1627, Catherine du Saultoir, *poreiere*, demande xvi l. iii s. vi d. pour livraison d'herbettes, oignons et *cressons* (1).

Il est bon d'observer que cette même année on fournit à l'abbaye deux rasières de poix à potages, payées xviii florins, deux autres rasières de poix, de xxxii florins, et que dix-neuf bignets (2) de sénevé à faire moustarde coûtèrent xxxiii l. v s.

CATALOGUE DES MOUSSES OBSERVÉES AUX ENVIRONS DE PARIS, par M. Émile LE DIEN.

(Asnières, décembre 1858.)

La Société Botanique de France, en décidant qu'une *Flore cryptogamique des environs de Paris* serait rédigée et publiée sous ses auspices, a imposé à tous ses membres le devoir de contribuer, dans la limite de leurs moyens, au succès de cette publication. Dans un travail de cette nature, il y a deux parts : celle de la science, déjà acceptée pour les Mousses (dont je vais seulement m'occuper) par l'éminent auteur du *Bryologia europæa*; l'autre, plus modeste, celle des recherches, doit être, ce me semble, la part collective des membres de la Société. M. le comte Jaubert, en prenant l'initiative de cette utile entreprise, a dit avec raison qu'un travail de ce genre ne saurait atteindre de prime abord à la perfection. Ce ne seront certainement ni la méthode ni la science qui feront défaut pour le classement et le contrôle des matériaux; mais la réunion même de ces matériaux présente des difficultés tenant à la nature des plantes à rechercher, et au peu d'attention dont elles ont été jusqu'ici l'objet. Il est vrai que M. Schimper doit visiter lui-même les localités les plus intéressantes de nos environs, et que son œil expérimenté y découvrira sans doute bien des richesses nouvelles; mais tout en comptant beaucoup sur le résultat de ses recherches, je n'en crois pas

fournies durant toute l'année. — En 1542, LXXI paniers de *surion* ou *surelle* (oseille), à iii s. le panier, sont livrés au pâtissier pour les tartes. — En 1505, en semences de surelle, persin, et de ysopé; pour semences de persin, espinars vi s.

(1) En 1610, on parle de diverses sortes de sallades servies aux hostes, au logis du chambelain; et, en 1662, on alloue iii l. vii s. pour de la *salade de mer*. (Voyez Le Grand d'Aussy, *Vie privée des Français*, édit. Roquesfort, t. II, p. 267.)

(2) Cinquante *bignets* pour la rasière; vingt-deux dans d'autres localités. — On donne chaque année au jardinier du couvent un bignet de blé pour semer, pour avoir du verd blé pour faire saulses.